GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

DESIGN FLEISCHWOLF

Art.-Nr. 41400 Design Fleischwolf

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihren Design Fleischwolf kennenlernen 3

Sicherheitshinweise 4

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität 7

Bewegliche Bauteile - Verletzungsgefahr 7

Technische Daten 8

Bedienung 8

Vor der ersten Verwendung 8

Das Gerät zusammensetzen 8

Mit dem Fleischwolf arbeiten 10

Fleischtaschen / Kebbe zubereiten 11

Pflege und Reinigung 12

Das Gerät zerlegen 12

Störungen beseitigen 14

Verstopfungen beseitigen 15

Aufbewahrung 15

Entsorgungshinweise 16

Information und Service 16

Gewährleistung/Garantie 16

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

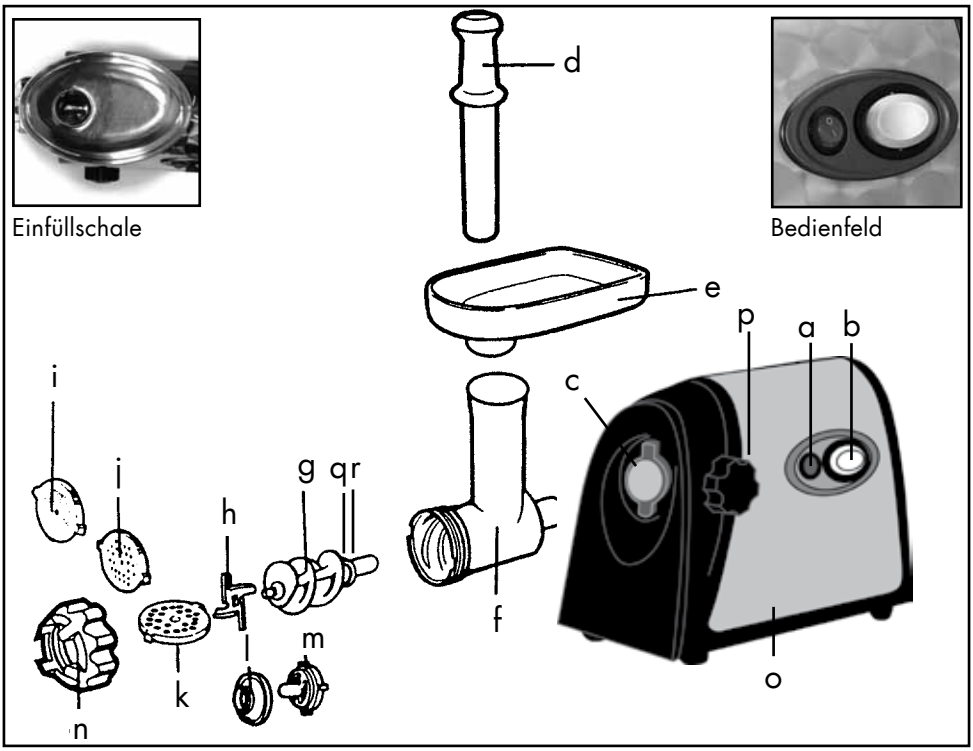
Herzlichen Glückwunsch! Ihr neuer Design Fleischwolf wird Ihnen zahlreiche neue Möglichkeiten für köstliche Gerichte bringen. Auch bei der Zubereitung von vegetarischer Kost kann der Fleischwolf Ihnen in vielerlei Hinsicht nützlich sein. Mühelos zerkleinern und mischen Sie damit die Zutaten für Frikadellen und Gehacktes oder bereiten Ihre eigenen raffinierten Wurstspezialitäten oder Füllungen für Ravioli und Tortellini zu – immer ganz frisch!

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Fleischwolfs nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Fleischwolf.

Ihre Gastroback GmbH

Ihren Design Fleischwolf kennenlernen



Bezeichnung der Teile

a. O / I = Ein- und Ausschalter
b. Reverse
c. Öffnung mit Antriebswelle
d. Stopfer
e. Einfüllschale
f. Schneckengehäuse
g. Schnecke
h. Kreuzmesser
i. Lochscheibe fein 3 mm
j. Lochscheibe mittel 5 mm
k. Lochscheibe grob 7 mm
l. Kebbe-Vorsatz A
m. Kebbe-Vorsatz B
n. Verschlußring
o. Motorgehäuse
p. Verschlussschraube
q. Dichtungsring
r. Unterlegscheibe

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer, bewegliche Bauteile und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

• Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

• Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

• Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 10 cm und darüber und davor mindestens 50 cm frei, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden und unbehindert arbeiten zu können. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig zusammengesetzt haben. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für essbare Nahrungsmittel. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: der Motor bleibt stecken, Überhitzung).

• Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeitsbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf nasse, geneigte Unterlagen stellen, von denen es herunterfallen könnte. Niemals die Luftschlitze an der Rückseite des Geräts verstellen oder verschließen. Lassen Sie immer ausreichend Platz, damit die Luft frei zirkulieren kann. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Tresenkante herunterhängt.

• Dieses Gerät ist **NICHT** geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung ange-

leitet werden. Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist, oder wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.

• Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln). Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stopfer, um die Nahrungsmittel in den Füllschacht zu schieben. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. Niemals den Motor länger als 3 Minuten kontinuierlich arbeiten lassen. Verwenden Sie immer nur einen zusammengehörigen Satz von Werkzeugen (siehe: ›Ihren Design Fleischwolf kennenlernen‹)! Verwenden Sie zum Zerkleinern immer nur eine der Lochscheiben. Niemals Knochen, Nüsse, gefrorene Nahrungsmittel oder andere harte Teile mit dem Gerät verarbeiten.

• Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile und Werkzeuge für andere Geräte verwenden.

• Niemals in die Kupplungsöffnung im Motorgehäuse greifen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist oder wenn Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. **Wenn Sie vergessen haben, das Gerät auszuschalten, bevor Sie den Netzstecker gezogen haben, dann warten Sie mindestens 10 Sekunden bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen.**

• Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Niemals das Gerät unbeaufsichtigt arbeiten lassen. Schalten Sie das Gerät immer zuerst mit der Ein/Aus-Taste aus, ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen oder Teile abnehmen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie das Motorgehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Motorgehäuse bewegen wollen. Niemals das Gerät am Fleischwolfgehäuse halten, um es zu bewegen.

• **Niemals** das Gerät und seine Bauteile und Werkzeuge mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Niemals das Motorgehäuse, oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten über das Motorgehäuse gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Niemals Flüssigkeiten in den Füllschacht gießen, wenn das Fleischwolfgehäuse am Motorgehäuse angeschlossen ist! Wenn Flüssigkeit in das Motorgehäuse gelaufen ist, dann ziehen Sie den Netzstecker sofort aus der Steckdose und schalten das Gerät dann vollständig aus (Ein/Aus-Taste). Reinigen Sie das Gerät danach (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

• Niemals das Gerät oder eines seiner Teile und Werkzeuge in der Spülmaschine reinigen.

• Niemals Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen lassen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: ›Pflege und Reinigung‹). Halten Sie das Gerät und die Werkzeuge stets sauber.

• Arbeiten Sie langsam und gleichmäßig. Versuchen Sie nicht, die Arbeit durch starkes Drücken zu beschleunigen. Dadurch kann sich die Schnecke festfressen und steckenbleiben. Der Stopfer dient lediglich dazu, die Nahrungsmittel im Füllschacht nachzuschieben.

• Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittel (Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten. Wenn Sie harte Gemüsesorten (Beispiel: Zwiebeln, Karotten) zugeben wollen, dann garen Sie diese Zutaten entsprechend vor. Wenn der Fleischwolf verstopft ist und/oder der Motor stecken bleibt, dann drücken Sie sofort auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten. Beseitigen Sie das Problem nach der Anleitung im Abschnitt ›Störungen beseitigen‹, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

• **Niemals** bei eingestecktem Netzstecker mit bloßen Händen in den Füllschacht greifen oder Fremdkörper (Haare, Tücher, Kochbesteck) in den Füllschacht gelangen lassen. Schieben Sie die Nahrungsmittel immer nur mit dem Stopfer nach unten. Halten Sie bei eingeschaltetem Motor niemals Ihr Gesicht über den Füllschacht.

• Wenden Sie beim Zusammenbau der Teile keine Gewalt an! Alle Bauteile müssen sich leicht und ohne großen Kraftaufwand zusammensetzen lassen. Andernfalls sind die Teile nicht richtig zusammengesetzt oder beschädigt. Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, wenn es richtig und vollständig nach der Anleitung im Abschnitt ›Das Gerät zusammensetzen‹ zusammengesetzt ist.

• **Niemals** Messerkreuz und Lochscheibe zusammen mit den beiden Kebbe-Vorsätzen (A und B) verwenden. Setzen Sie immer nur einen dieser beiden Werkzeugsätze am Gerät ein.

• **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.** Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, einzelne Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen wollen. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. Fassen Sie immer auf beiden Seiten unter das Motorgehäuse, um das Gerät zu bewegen oder zu transportieren.

• Lassen Sie den Motor des Geräts nicht unnötig laufen. Drücken Sie immer auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten, sobald die Zutaten verarbeitet sind. Der Motor läuft nach dem Ausschalten bis zu 6 Sekunden nach. Warten Sie nach dem Ausschalten immer, bis der Motor steht, bevor Sie Bauteile abnehmen, das Gerät wieder einschalten oder andere Arbeiten am Gerät durchführen.

• Drücken Sie immer zuerst auf die O-Taste, um den Motor auszuschalten, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

• Sollte sich der Fleischwolfeinsatz am Motorgehäuse und/oder die Verschlussschraube am Schneckengehäuse während der Arbeit lösen oder lockern, dann drücken Sie sofort auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Arbeiten Sie nach der Anleitung im Abschnitt ›Störungen beseitigen‹, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch betrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf. Die Steckdose muss für mindestens 8 A abgesichert sein. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

• Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.

• Behandeln Sie das Kabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Kabel herunterziehen kann. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. Niemals den Stecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Kabel an die Stromversorgung angeschlossen ist.

• Niemals Motorgehäuse, Kabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen oder unter das Gerät laufen lassen. Wenn Flüssigkeiten (Beispiel: Fleischsaft) auf das Motorgehäuse gelaufen sind, dann drücken Sie sofort auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse, wie im Abschnitt ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf dem Motorgehäuse befinden oder in das Motorgehäuse eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brandgefahr und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

• Niemals bei eingestecktem Netzstecker Messerkreuz, Schnecke oder Lochscheiben einsetzen oder entfernen, da durch ungewolltes drücken des Ein- und Ausschalter sich die Antriebswelle in Bewegung setzt und es dadurch zu schweren Verletzungen führen kann.

Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr

Der Fleischwolf dient zum Zerkleinern verschiedener Nahrungsmittel. Daher ist es unvermeidlich, dass bewegliche Bauteile des Gerätes erhebliche Verletzungen verursachen können, wenn das Gerät im Widerspruch zu den Anleitungen in diesem Heft verwendet wird.

• **Niemals** mit den Händen in den Füllschacht greifen oder Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher oder andere Fremdkörper (Beispiel: Knochen, Stiele von Gemüse, Kochbesteck) in den Füllschacht oder in den Auswurf des Fleischwolfgehäuses stecken oder halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Vergewissern Sie sich immer, dass keine Fremdkörper im Füllschacht oder dem Fleischwolfgehäuse stecken und das Gerät richtig und vollständig zusammengebaut ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Verwenden Sie

ausschließlich den mitgelieferten Stopfer, um die Zutaten im Füllschacht nach unten zu schieben. Drücken Sie dabei nicht zu stark auf, um den Fleischwolf nicht zu verstopfen.

• Die Messer am Messerkreuz sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden, wenn Sie mit dem Messerkreuz hantieren.

• Halten Sie **niemals** Ihr Gesicht über den Füllschacht, wenn der Motor läuft. Sollten Sie beim Vorbereiten der Zutaten Reste von Knochen oder anderen harten Bestandteilen (Stiele, harte Kerne) übersehen haben, dann könnten Splitter herausspringen. Niemals die Nahrungsmittel mit den Händen in den Füllschacht drücken oder im Füllschacht stochern!

Technische Daten

Modell:	Art.-Nr. 41400 Design Fleischwolf
Stromversorgung:	230 V Wechselstrom, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	250 Watt; Lockpower 800 Watt max.
Länge des Netzkabels:	ca. 1,2 m
Gewicht:	ca. 4 kg
Abmessungen: (Breite x Tiefe x Höhe)	ca. 18 cm x 35,5 cm x 34 cm

Bedienung

Vor der ersten Verwendung

Wichtig: Um das Gerät einzufetten, dem Rost vorzubeugen und das Haften vom Fleisch am Gerät und dem Zubehör zu vermeiden, tragen Sie vor der ersten Verwendung und nach jeder folgenden Verwendung eine dünne Schicht Speiseöl auf das Kreuzmesser, die Lochscheiben, die Schnecke, und die Antriebswelle auf. Misshandlung oder mangelndes Schmiermittel können zu übermässigem Abrieb und Abnutzung der Fleisch zerkleinernden Teile führen.

Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfs vor der ersten Inbetriebnahme, nach jeder Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit warmer Spülmittellösung nach der Anleitung ›Pflege und Reinigung‹.

Das Gerät zusammensetzen

WARNUNG: Die Unterlage muss ausreichend stabil, trocken, eben und sauber sein. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze an der Rückseite des Geräts und die Tastatur müssen immer frei bleiben.

Wichtig: Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie das Gerät zerlegen oder zusammensetzen.

1. Stellen Sie das Motorgehäuse auf einem geeigneten Arbeitsplatz auf.

2. Lösen Sie die Klemmschraube links am Motorgehäuse einige Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn bis Sie das Schneckengehäuse mit dem schmalen Ende wie in Bild 1

gezeigt bis zum Anschlag in die Öffnung des Motorgehäuses stecken können. Der Füllschacht muss dabei nach oben zeigen. (Bild 1)

Drehen Sie danach die Klemmschraube im Uhrzeigersinn mit der Hand fest. Wenden Sie dabei keine Gewalt an, um das Gewinde nicht zu überdrehen.

WARNUNG: Die Klingen des Messerkreuzes sind scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden, wenn Sie damit hantieren.

3. Stecken Sie die Schnecke mit dem längeren, schmalen Ende in die Auslassöffnung des Schneckengehäuses (siehe Bild 2). Achten Sie darauf, dass erst der Dichtungsring und dann die Unterlegscheibe auf dem schmalen Ende aufgesetzt sind. Drehen Sie die Schnecke dabei eventuell etwas. Die Schnecke muss ganz im Inneren des Gehäuses liegen.

ACHTUNG: Niemals Messerkreuz und Lochscheibe zusammen mit den Kebbe-Vorsätzen verwenden. Die Arbeit mit den Kebbe-Vorsätzen wird im Abschnitt ›Fleischtaschen/Kebbe zubereiten‹ beschrieben.

4. Setzen Sie die gewünschten Werkzeuge (hier: Messerkreuz und Lochscheibe) ein.

a. Stecken Sie das Messerkreuz mit der abgerundeten Seite zur Schnecke auf die Achse der Schnecke, so dass die viereckige Öffnung in der Mitte des Messerkreuzes über den Vierkant auf der Achse der Schnecke gleitet (siehe Bild 3).

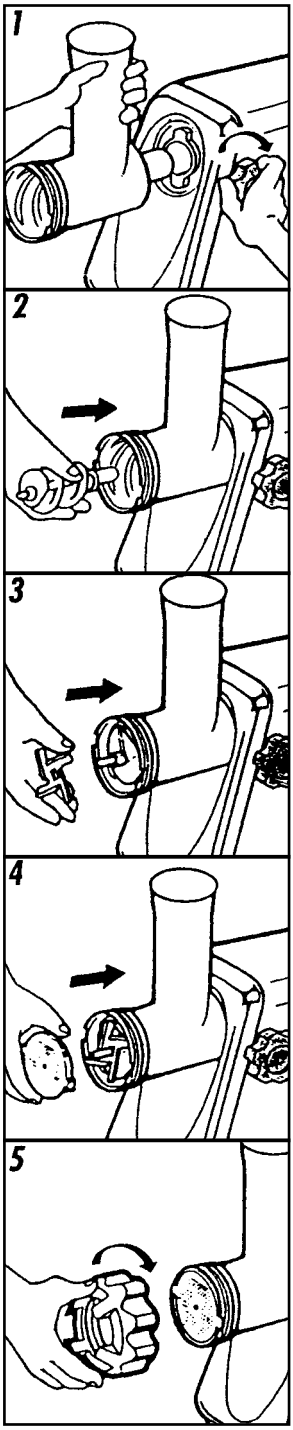
b. Legen Sie anschließend die gewünschte Lochscheibe vor dem Messerkreuz ein (siehe Bild 4). Drehen Sie die Lochscheibe dabei, bis die Aussparung in der Scheibe über den Führungszapfen im Schneckengehäuse gleitet.

In der Originalverpackung sind die Lochscheiben gesondert verpackt.

Wichtig: Wenn die Werkzeuge deutlich über den Rand des Schneckengehäuses herausragen, dann haben Sie vermutlich die Schnecke nicht weit genug eingesteckt. Fassen Sie die Achse der Schnecke und rütteln und drehen Sie die Schnecke etwas, bis sie sich nach innen schieben lässt. Wenden Sie keine Gewalt an!

5. Schrauben Sie die Verschlussschraube vorn am Schneckengehäuse an und ziehen Sie sie mit der Hand fest. (Bild 5)

ACHTUNG: Verwenden Sie keine Werkzeuge, um die Verschlussschraube festzuziehen und achten Sie darauf, die Verschlussschraube nicht zu verkanten. Andernfalls könnte das



Gewinde beschädigt werden. Wenn sich die Verschlussschraube nur schwer aufschrauben lässt, dann fetten Sie das Gewinde mit etwas Speiseöl.

6. Setzen Sie die Fleischwanne oben auf den Füllschacht und drücken Sie sie leicht nach unten.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit montiert.

Mit dem Fleischwolf arbeiten

Der Fleischwolf arbeitet für gewöhnlich sauber und zuverlässig. Sollten bei der Arbeit dennoch Probleme auftreten, dann können Sie diese in den meisten Fällen ganz einfach selbst beseitigen. Beachten Sie dazu die Hinweise in ›Störungen beseitigen‹.

WARNUNG: Sollten während der Arbeit Flüssigkeiten unter oder über das Motorgehäuse laufen, dann drücken Sie sofort auf die O-Taste und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

Tipp: Wenn Sie Hackfleisch für spezielle Rezepte herstellen wollen, dann können Sie die Zutaten (Beispiel: vorgedünstete Zwiebeln, Gewürze) eventuell bereits vor der Verarbeitung zu den Fleischstücken zugeben. Dadurch werden alle Zutaten gut miteinander vermengt.

WICHTIG: Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittelbestandteile (Beispiel: Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten. Wenn Sie harte Gemüsesorten (Beispiel: Zwiebeln, Karotten) zugeben wollen, dann garen Sie diese Zutaten entsprechend vor.

Legen Sie am besten ein saugfähiges trockenes Tuch bereit, um übergelaufene Flüssigkeiten bei Bedarf abzutrocknen.

1. Entfernen Sie alle ungenießbaren und harten Bestandteile (Knochen, Schalen, Stiele) von den Zutaten und schneiden Sie die Nahrungsmittel in nicht zu große Stücke, die ohne Gewaltanwendung durch den Füllschacht passen.

2. Setzen Sie das Gerät zusammen, wie in Abschnitt ›Das Gerät zusammensetzen‹ beschrieben und stellen Sie ein geeignetes Auffanggefäß (Schale oder Teller) vor die Auslassöffnung des Schneckengehäuses.

WARNUNG: Vergewissern Sie sich immer, dass der Motor ausgeschaltet ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

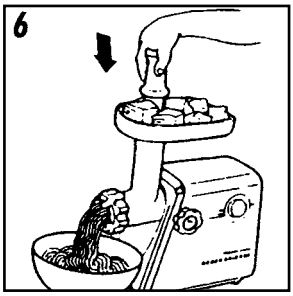
3. Drücken Sie auf die O-Taste, um den Motor auszuschalten und stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose für 220/230 V.

WARNUNG: Niemals bei eingestecktem Netzstecker mit bloßen Händen in den Füllschacht greifen oder Fremdkörper (Haare, Tücher, Kochbesteck) in den Füllschacht gelangen lassen. Schieben Sie die Nahrungsmittel immer nur mit dem Stopfer nach unten. Halten Sie bei eingeschaltetem Motor niemals Ihr Gesicht über den Füllschacht.

4. Drücken Sie auf die I-Taste, um das Gerät einzuschalten (siehe Seite 3 Bedienfeld) und füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in die Fleischwanne.

5. Schieben Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam im Füllschacht nach unten (siehe Bild 6). Üben Sie dabei nicht zu viel Druck aus.

Wichtig: Arbeiten Sie langsam und gleichmäßig. Versuchen Sie nicht, die Arbeit durch starkes Drücken zu beschleunigen. Dadurch kann sich die Schnecke festfressen und steckenbleiben. Der Stopfer dient lediglich dazu, die Nahrungsmittel im Füllschacht nachzuschieben. Sollte während der Arbeit kein Gehacktes mehr austreten obwohl noch Nahrungsmittel im Füllschacht stecken, dann drücken Sie auf die O-Taste und arbeiten Sie nach den Hinweisen im Abschnitt ›Störungen beseitigen‹.



6. Sobald Sie Ihre Nahrungsmittel vollständig verarbeitet haben, drücken Sie auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten. Sobald der Motor steht, ziehen Sie den Netzstecker.

7. Nach der Arbeit: Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät eintrocknen. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät sofort nach der Anleitung in ›Pflege und Reinigung‹.

Fleischtaschen/Kebbe zubereiten

Füllung für Kebbe

100 g	Hammelfleisch, ein- bis zweimal im Fleischwolf zerkleinern
1 ½	EL Olivenöl
1 ½	EL feingehackte Zwiebeln
1/3	TL geriebener Piment
½	TL Salz
1 ½	EL Mehl

Hülle für Kebbe

mindestens 450 g mageres Fleisch vom Hammel, Kalb oder Rind, höchstens 150-200 g Mehl*

1 TL	geriebenes Piment
1 TL	geriebene Muskatnuss
1	Prise Chilipulver
1	Prise Pfeffer

*Sie verbessern Konsistenz und Geschmack der Hülle, wenn Sie mehr Fleisch und weniger Mehl verwenden.

1. Bereiten Sie die Füllung vor: Dünsten Sie die Zwiebeln leicht an. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Füllung bis zu zweimal im Fleischwolf. Vermengen Sie danach die Zutaten der Füllung.

2. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Hüllen dreimal hintereinander im Fleischwolf (zuerst mit der mittleren, dann mit der feinen Lochscheibe). Vermengen Sie das Produkt mit den anderen Zutaten der Hüllen und verarbeiten Sie es erneut dreimal hintereinander im Fleischwolf.

3. Schrauben Sie die Verschlussschraube ab und nehmen Sie die Lochscheibe und das Messerkreuz heraus (siehe ›Das Gerät zerlegen‹).

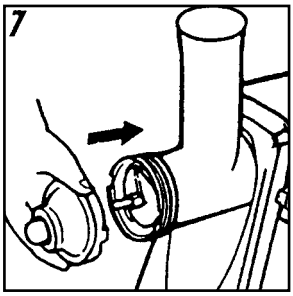
Wichtig: Achten Sie dabei darauf, sich nicht am Messerkreuz zu schneiden.

4. Setzen Sie das Gerät mit den Kebbe-Vorsätzen wieder zusammen.

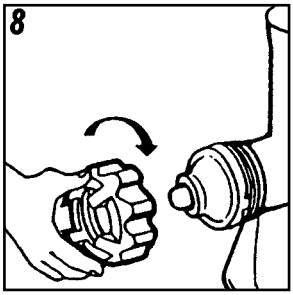
ACHTUNG: Niemals die Kebbe-Vorsätze zusammen mit Messerkreuz und Lochscheibe verwenden.

a. Bauen Sie das Schneckengehäuse am Motorgehäuse an und setzen Sie die Schnecke ein (siehe ›Das Gerät zusammensetzen‹ Punkt 1 bis 2).

b. Stecken Sie den Kebbe-Vorsatz A auf die Achse der Schnecke. Das schmale Ende muss dabei nach außen zeigen (siehe Bild 7). Drehen Sie den Kebbe-Vorsatz etwas, während Sie ihn in das Schneckengehäuse drücken.



c. Strecken Sie anschließend Kebbe-Vorsatz B mit der weiten Öffnung über den Kebbe-Vorsatz A. Kebbe-Vorsatz B hat eine Aussparung am äußeren Rand, die über den Führungszapfen an der Innenseite des Schneckengehäuses gleiten muss (siehe Bild 8).



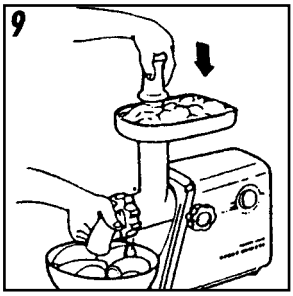
d. Schrauben Sie danach die Verschlussschraube auf und ziehen Sie sie mit der Hand fest.

5. Verarbeiten Sie den vorbereiteten Teig für die Hüllen mit dem Fleischwolf zur fertigen Hülle, wie in Bild 9 gezeigt. Schneiden Sie die Hülle dann in Stücke der gewünschten Länge.

6. Frieren Sie die Hüllen kurz an.

7. Füllen Sie die vorbereiteten Hüllen mit der Füllung.

8. Braten Sie die gefüllten Kebbe in Olivenöl bis zur gewünschten Bräunung.



Pflege und Reinigung

ACHTUNG: Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen oder mit scharfen Reinigern, harten Scheuerhilfen oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Scheuermittel und Scheuerhilfen zerkratzen die Oberflächen; scharfe Reiniger und Spülmaschinenreiniger führen zu Korrosion und Verfärbungen.

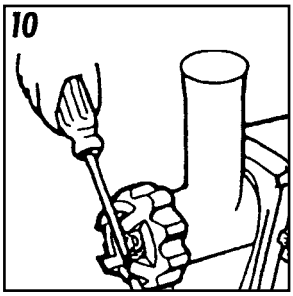
WARNUNG: Niemals die Hände oder Fremdkörper in den Füllschacht stecken oder in den Öffnungen der Lochscheibe stochern, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfs vor der ersten Inbetriebnahme und nach jeder Verwendung mit warmer Spülmittellösung. Beachten Sie bei Störungen die Hinweise im Abschnitt ›Störungen beseitigen‹.

Das Gerät zerlegen

WARNUNG: Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Drücken Sie immer zuerst auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten, warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, und zie-

hen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen oder bewegen.



1. Schalten Sie das Gerät aus (O-Taste), warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und die Fleischwanne vom Gerät.

3. Lockern Sie die Verschlussschraube am Schneckengehäuse. Drehen Sie die Schraube dazu ein Stück gegen den Uhrzeigersinn.

TIPP: Sollte sich die Verschlussschraube nicht mit der Hand lockern lassen, dann verwenden Sie einen Schraubendreher, wie in Bild 10 gezeigt.

4. Lösen Sie die Klemmschraube an der linken Seite des Motorgehäuses um mehrere Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn, bis sich das Schneckengehäuse ohne Widerstand aus dem Motorgehäuse herausziehen lässt.

5. Schrauben Sie die Verschlussschraube vom Schneckengehäuse ab und nehmen Sie die inneren Bauteile aus dem Schneckengehäuse heraus: Die Schnecke mit Messerkreuz und Lochscheibe, oder - wenn Sie Kebbe-Hüllen hergestellt haben - mit den beiden Kebbe-Vorsätzen.

TIPP: Sollten die Bauteile im Schneckengehäuse fest sitzen, dann stoßen Sie das Schneckengehäuse mit der Lochscheibe nach oben leicht auf ein ausreichend stabiles Schneidbrett auf.

ACHTUNG: Beschädigen Sie dabei keine wertvollen Oberflächen (Beispiel: Tischplatte).

6. Leeren Sie eventuell in der Schnecke zurückgebliebene Nahrungsmittelreste aus. Leeren Sie auch die Nahrungsmittelreste im Schneckengehäuse mit einem kleinen Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff vollständig aus.

Arbeiten Sie bei der Reinigung in folgenden Schritten

ACHTUNG: Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen oder mit scharfen Reinigern, harten Scheuerhilfen oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Scheuermittel und Scheuerhilfen zerkratzen die Oberflächen; scharfe Reiniger und Spülmaschinenreiniger führen zu Korrosion und Verfärbungen.

7. Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfeinsatzes in warmer Spülmittellauge. Verwenden Sie dazu am besten Spülbürsten aus Kunststoff oder einen Spülschwamm. Angetrocknete Nahrungsmittelreste an den abnehmbaren Bauteilen können Sie wenige Minuten in warmer Spülmittellösung einweichen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Bauteile dann sorgfältig ab.

8. Reiben Sie danach die verwendeten Lochscheiben, das Messerkreuz und die Schnecke mit etwas haltbarem Speiseöl (Beispiel: Sonnenblumenöl) ein, um ein Verrosten zu vermeiden.

WARNUNG: Niemals Motorgehäuse, Netzkabel oder Netzstecker in Flüssigkeiten eintauchen oder mit Flüssigkeiten übergießen. Niemals Flüssigkeiten in die Luftschlitze auf der Rückseite des Motorgehäuses laufen lassen. Stochern Sie niemals mit irgendwelchen harten oder scharfkantigen Gegenständen in den Öffnungen des Motorgehäuses!

9. Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab und trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig ab.

Störungen beseitigen

Beseitigen Sie eventuell auftretende Störungen nach folgenden Hinweisen. Sollten Sie damit nicht erfolgreich sein, dann lassen Sie das Gerät bitte in einer Fachwerkstatt überprüfen.

Störung	**Ursache / Beseitigung**
Das Produkt ist nicht fein genug	Verwenden Sie eine feinere Lochscheibe und/ oder verarbeiten Sie die Zutaten mehrmals.
Es befinden Sie noch Zutaten im Füllschacht, aber aus der Austrittsöffnung kommt nichts heraus.	Der Fleischwolf ist verstopft. Drücken Sie sofort auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung im Abschnitt ›Verstopfungen beseitigen‹.
Der Motor bleibt während der Arbeit stehen.	Eventuell hat der Überlastschutz den Motor abgeschaltet. Drücken Sie sofort auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung im Abschnitt ›Verstopfungen beseitigen‹.
Auch nach dem Ausleeren des Schneckengehäuses lässt sich das Gerät nicht wieder in Gang setzen.	• Ist der Netzstecker eingesteckt? • Eventuell ist ein Knochensplitter oder ähnliches im Messerkreuz verkeilt. Drücken Sie sofort auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. • Zerlegen und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig; siehe ›Pflege und Reinigung‹. • Wenn das Problem danach nicht beseitigt ist, dann lassen Sie das Gerät bitte in einer Fachwerkstatt überprüfen.
Der Fleischwolf verstopft wiederholt während der Arbeit.	• Eventuell arbeiten Sie zu schnell. Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer nur leicht im Füllschacht nach unten. • Wenn Sie sehr feste Zutaten verarbeiten und ein sehr feines Produkt wünschen, dann sollten Sie zuerst mit der groben Lochscheibe arbeiten und das Produkt danach noch einmal mit einer feinen Lochscheibe verarbeiten.

Störung	Ursache / Beseitigung
Das Schneckengehäuse wackelt während der Arbeit im Motorgehäuse.	Die Klemmschraube an der Seite des Motorgehäuses hat sich gelockert. Drücken Sie sofort auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten. Drücken Sie das Schneckengehäuse mit einer Hand gegen das Motorgehäuse und schrauben Sie mit der anderen Hand die Klemmschraube im Uhrzeigersinn fest.
Das Produkt tritt an der Seite der Verschlussschraube aus.	Die Verschlussschraube ist nicht fest genug aufgeschraubt. Drücken Sie sofort auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. Schrauben Sie die Verschlussschraube mit der Hand fest. Überdrehen Sie dabei nicht das Gewinde. Wenn Sie das Problem so nicht beseitigen können, dann zerlegen und reinigen Sie den Fleischwolfeinsatz; siehe ›Pflege und Reinigung‹.

Verstopfungen beseitigen

Wenn die Nahrungsmittel im Schneckengehäuse verstopfen, dann tritt bei gefülltem Füllschacht kein Produkt an der Auslassöffnung aus und/oder der Überlastschutz schaltet eventuell den Motor automatisch ab.

ACHTUNG: Schalten Sie bei einer Verstopfung im Schneckengehäuse sofort den Motor aus. Beseitigen Sie unbedingt zuerst die Störung, bevor Sie den Motor wieder einschalten.

1. Drücken Sie auf die O-Taste, um das Gerät auszuschalten, und nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht.

2. Wenn der Motor durch die Verstopfung stehen geblieben ist, dann drücken Sie Sie O-Taste, um den Überlastschutz auszuschalten.

3. Drücken Sie REVERSE und halten Sie die Taste für etwa ein bis zwei Sekunden gedrückt. Dadurch dreht sich die Schnecke rückwärts und lockert so die Verstopfung.

ACHTUNG: Sollte der Motor im Rückwärtsgang nicht sofort laufen, dann lassen Sie die Taste los und ziehen Sie den Netzstecker. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät, wie im Abschnitt ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben.

4. Wenn der Motor im Rückwärtsgang gelaufen ist, dann drücken Sie nach einigen Sekunden auf die I-Taste. Wenn das Gerät dann nicht normal arbeitet und das Problem erneut auftritt, dann schalten Sie das Gerät mit der O-Taste aus, ziehen Sie den Netzstecker und zerlegen und reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Abschnitt ›Das Gerät zerlegen‹.

Aufbewahrung

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer ganz aus (Ein/Aus-Taste), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile und Werkzeuge, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.

Niemals die Bauteile oder Werkzeuge des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Werkzeuge des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

1. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

2. Sie sollten das Fleischwolfgehäuse zur Aufbewahrung mit dem Messerkreuz und einer Lochscheibe zusammenzusetzen. So vermeiden Sie Verletzungen durch das Messerkreuz, und die Bauteile gehen nicht verloren (siehe: ›Das Gerät zusammensetzen‹).

3. Legen Sie das Netzkabel vorsichtig zusammen ohne das Kabel zu knicken oder zu verknoten.

ACHTUNG: Niemals das Gerät am Fleischwolfgehäuse halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie das Motorgehäuse immer an beiden Seiten unten an, um es zu bewegen.

4. Fassen Sie das Motorgehäuse mit beiden Händen an den Seiten unten an und stellen Sie es auf eine geeignete Oberfläche, von der es nicht herunter fallen kann und zu der kleine Kinder keinen Zugang haben. Sie sollten die Bauteile und Werkzeuge am selben Ort aufbewahren.

Entsorgungshinweise

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.